

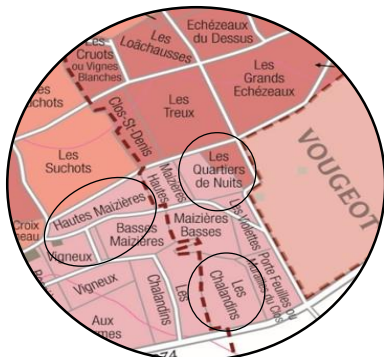


Domaine des Perdrix

B. ET C. DEVILLARD

VOSNE-ROMANÉE

2014



TERROIR

Les climats Les Quarters de Nuits, Les Hautes Maizières et les Chalandins composent notre Vosne-Romanée.

Surface totale : 1,05 hectares

Climat & Sol : Situé à l'extrémité nord de Vosne-Romanée, à la frontière avec Vougeot.

Le sol argilo-calcaire est à prédominance argileuse. La parcelle Les Hautes Maizières dispose d'une roche calcaire à entroques.

VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques. Les raisins sont préalablement partiellement égrappés. La macération dure ensuite 15 jours durant lesquels des pigeages sans remontages sont effectués.

Leur nombre et leur intensité sont les variables conduisant à la concentration des tanins, leur parfum et leur couleur.

La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

ÉLEVAGE

Après la macération, vin de presse et vin de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé et mis en fût (100% dans des fûts traditionnels bourguignons de 228 litres) pendant 18 mois avec 30% de fûts neufs.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

DEGUSTATION

OEIL

Robe grenat aux reflets violacés.

NEZ

Le nez est discret, aux notes de fruits noirs, cendres, et notes de sous-bois.

BOUCHE

En bouche, les tanins sont présents : on retrouve les notes de fruits noirs. Vin puissant, belle longueur.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à conserver de 7 à 10 ans. Potentiel important.

ACCORDS METS-VINS

Notre Vosne-Romanée 2014 sublimera un coq au vin rouge, des cailles rôties aux morilles, un faisan accompagné de pommes grenailles, et aussi les fromages comme le Salers, le Beaufort, et même un Selles-Sur-Cher.



Domaine des Perdrix

Rue des écoles - 71640 Mércurey

Tél : +33 (0)3 85 45 86 55

contact@domaines-devillard.com

www.domainedesperdrix.com